Tarta magica de chocolate e ideas de sabores



Debido al éxito de mi blog la **tarta magica**, o pastel inteligente rumano, o sea, con un solo batido una torta rellena de crema, se ha convertido en una moda, muchos blogs en español y extranjeros se han hecho eco de esta receta.

Agradezco a todos los que han puesto hacia link a mi blog, que demuestran integridad, y los que no, o le cambian el nombre, pues bueno.... también, porque han valorado esta receta para hacerla.

Hoy les voy a explicar con mas detalle con fotos, así resuelvo algunas cuestiones, y además los blogs extranjeros pueden leerlo sin problemas, ya que con el video, no lo pueden traducir.

Para hacer esta receta de chocolate, lo único que hice es reemplazar parte de la harina por cacao. El sabor de esta es como si comieras un **brownie con crema de chocolate**. Delicioso!!!!
Te voy a dar mas ideas, con canela, limon, dulce de leche disuelto en la leche (aquí le bajas la cantidad de azúcar), agregando colorantes para hacerla de colores, por ejemplo, una red velvet!, con esencias de sabores, con leche de coco en vez de leche, o con coco rallado previamente hervido en la leche, con café disuelto en la leche, en fin, seguro que se te ocurre alguno mas!

Vamos al paso a paso, y esta vez te dejo el video al final, para que veas las texturas y las densidades

de los batidos. **http://youtu.be/YojcQgU_WU0**

La receta:

4 huevos (separados yemas de claras)
1 cda agua
150 gr de azúcar común
125 gr de manteca o margarina
65 gr de harina (preferentemente de reposteria o 0000)
50 gr de cacao amargo
500 gr leche TIBIA (medio litro)
esencia de vainilla
pizca de sal

Azúcar glase o impalpable para decorar

Notas:

Es importante que los huevos estén a temperatura ambiente

La mantequilla se puede derretir en microondas, una vez derretida, hay que dejarla enfriar

Batir muy bien las yemas con el azúcar y el agua, e incorporar la esencia de vainilla



derretir la mantequilla y dejar enfriar



agregar la mantequilla al batido y continuar batiendo



tamizar el cacao con la harina y la pizca de sal



y agregar al batido, batiendo hasta incorporar totalmente. **No te excedas en batido**, solamente para integrar todo



Luego la leche tibia, es importante que este tibia, ya que sino la mantequilla se endurece y no deja que el batido sea limpio





Ahora tenemos que batir las claras por separado, lo mas probable es que utilices el mismo batidor. Es sumamente importante, que el batidor, esté totalmente limpio y seco, así que a lavar bien las varillas!!! Esto es para que las claras queden bien montadas, y el bizcocho te quede bien esponjoso.



le agregamos a las claras el vinagre. Ojo! el bowl donde bates las claras, bien limpio y seco tambien, que no tenga ni una manchita de grasa, nada de nada.

El vinagre es un estabilizador, puedes usar cualquiera que tengas, o cremor tártaro o zumo de limón.



estan limpias las varrillas?



a batir!!! así no!!! mas espumosas!!



ahora sí!!!



Primero ponemos un par de cucharadas al batido de chocolate. Mezclamos bien, inclusive con batidor





Una vez bien mezcladas, hacemos al reves!!!

lo del batido de chocolate lo ponemos están las claras, de a poco cada vez, haciendo movimientos envolventes esta vez, para que las claras no se bajen

A ver si entendiste.... primero, un poco de claras al batido de chocolate. Y despues, el batido de chocolate a las claras, pero de a tandas, no todo de golpe a la vez (mira el video)





el molde es pequeño, de **unos 20 x 20 cm**, puedes usar moldes descartables, de 1 litro de capacidad mas o menos... tiene que estar enmantequillado y enharinado. Si no tienes molde pequeño, entonces haz el doble de la receta. Si usas un molde demasiado grande, te saldrá poca cantidad de bizcocho, por eso es tan importante colocar el molde adecuado.

¿como saber que capacidad tiene un molde? llenas una botella de un litro con agua, y echas el agua dentro del molde , así sabes la capacidad, sea redondo, cuadrado, rectangular...



colocas la mezcla y la horneas a 160ºC durante 1 hora



NOTA: es normal que se te baje. Pero para que se baje menos, hay un truco, que consiste que una vez pasada la hora de horneado, apagues el horno, y dejes la torta dentro, sin abrir la puerta, para que no se enfrie de golpe. Con eso conseguimos que la estructura de la masa, se enfrie de a poco y conserve la forma.

Dejala enfriar muy bien antes de cortarla, así toma cuerpo la crema. Mira como queda por dentro



la puedes espolvorear con azúcar glase, o con cacao amargo, y si estás con ganas de trabajar mas, una ganache o un frosting de queso, o chantilly o lo que quieras!!! que te voy a contar a ti que no sepas ya!



y aquí va el video!

http://youtu.be/YojcQgU_WU0